

PÂTE BRISÉE



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- Farine blanche 250g
- Beurre doux ou ½ sel 125g
- Eau 70 mL
- (Sel fin)
- Herbes aromatiques au choix : curry, herbes de Provence, piment d'Espelette

Astuces :

- Cette recette se réalise à la main ou au robot.
- Ajouter un filet d'huile d'olive avant de pétrir.

Préparation : 15 minutes | Repos au frais : 30 minutes
Cuisson : 30 minutes à 1h | Pour 1 pâton (= 1 tarte)

1. Déposer dans la cuve du robot ou dans un saladier la farine, le beurre à température ambiante en petits cubes, les herbes, le sel et l'eau.
2. Pétrir la pâte jusqu'à obtenir un pâton.
3. Emballer la pâte de papier transparent et laisser reposer au frais 30 minutes.
4. Sortir la pâte du frigo. Fariner un plan de travail et votre pâton. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte (moins de 1 cm d'épaisseur).
5. Vous pouvez réaliser vos tartes et tartelettes. N'oubliez pas de « piquer » la pâte à l'aide d'une fourchette avant de la garnir.
6. Votre pâte va cuire environ 30 minutes (voire une petite heure parfois) à 180°C.



@Recettes100faim.fr